

Weinseliger Gugelhupf

Kategorien: Gebäck, Gugelhupf, Hefeteig, Kuchen, Pikant

Zutaten für: 12 Scheiben

250		Mehl (Weizen, backstark, 550
250		Mehl (Weizen, dunkel, 1050)
125		Butter
1		Hefewürfel
1		Zucker
250	ml	Elbling trocken
2		Eier (Grösse L)
1		Salz
100		Chorizo scharf
100		Bergkäse (frisch geieben Appenzeller, Jurami, Emmentaler)
50		Parmesan (frisch gerieben)
3		Dänische Röstzwiebeln

Anleitung:

Aus Hefe, Zucker, Salz, wachswiecher Butter und lauwarmem Wein (Wein abmessen, in einem Schüsselchen ca. 3/4 min in der Microwelle erwärmen) einen Hefeteig herstellen. Die Teigkugel in eine ausgeölte Schüssel legen, mit einem feuchten Tuch bedecken und 45-60 Min. gehen lassen.

Die Chorizo in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz rösten. Abkühlen lassen. Mit dem Käse und den Röstzwiebeln in den Hefeteig kneten. Eine Gugelhupfform ausfetten und mehlen. Den Teig hineingeben und nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Auf die Oberfläche noch etwas Bergkäse reiben. Alternativ kann der Teig auch in einer Kastenform gebacken werden.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 45 min. backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Auf ein Kuchengitter stürzen.

:Stichworte : Gebäck, Pikant